

06/2012

Mod: MR4/TP

Production code: 18G313000000



Diamond
catering equipment

INSTALLATION, ANWENDUNG UND WARTUNG

INHALTSVERZEICHNIS:

| | | |
|-----|---|---|
| 1 | INSTALLATION..... | 2 |
| 1.0 | AUFSTELLUNGsort | 2 |
| 1.1 | REINIGUNG | 2 |
| 1.2 | Anschluss..... | 3 |
| 1.3 | AMTLICHE PLAKETTE | 4 |
| 1.4 | INBETRIEBNAHME | 5 |
| 2 | ANWENDUNG..... | 5 |
| 2.0 | BESCHRÄNKUNG FÜR ANWENDUNG UND WARTUNG..... | 5 |
| 2.1 | Empfehlungen..... | 6 |
| 2.2 | Vorsichtsmaßnahmen | 6 |
| 2.3 | Begrenzungen..... | 7 |
| 3 | WARTUNG..... | 7 |
| 3.0 | DURCH DEN BENUTZER DURCHZUFÜHRENDE REINIGUNG..... | 7 |
| 3.1 | Überprüfen der Maschine..... | 7 |
| 3.2 | Spezielle Wartung..... | 8 |

BETRIEBSANLEITUNG FÜR ANWENDUNG UND WARTUNG

Vor Inbetriebnahme des Tisches bedanken wir uns erst einmal für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf dieses Gerätes entgegengebracht haben. Wir empfehlen Ihnen, die Betriebsanleitung sorgfältig durchzulesen und die darin enthaltenen Schritte für die Inbetriebnahme zu befolgen.

Diese Betriebsanleitung wurde erstellt, um Ihnen Informationen über die Installation, Inbetriebnahme und Wartung des Tisches bereitzustellen.

Die Installation und die speziellen Wartungsarbeiten dürfen nur von qualifiziertem technischen Personal durchgeführt werden.

FUNKTIONSTESTS:

Der Tisch, den Sie erworben haben, ist werksseitig bereits für seine korrekte Funktion ausgestattet, das Ergebnis wird durch eine strenge Qualitätskontrolle zertifiziert.

Anmerkung: Die Abbildungen, die in der Betriebsanleitung erscheinen, dienen lediglich als Beispiel, möglicherweise stimmen diese nicht genau mit Ihrem Modell überein.

1 INSTALLATION

1.0 AUFSTELLUNGORT

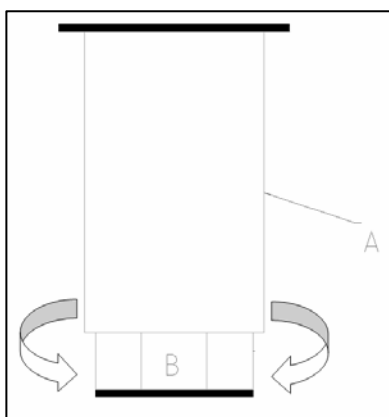
Entfernen Sie die Verpackung mit Ausnahme der Stützpalette. Der Tisch kann mit Hilfe einer Schubkarre oder einem Gabelstapler an seinen Aufstellort gebracht werden. Beim Anheben des Tisches muss darauf geachtet werden, dass dieser im Gleichgewicht bleibt.

Der Tisch sollte nicht über den Boden gezogen werden.

Der Bereich, in dem der Tisch aufgestellt werden soll, muss frei und sauber sein, damit vermieden wird, dass die Lüftung des Kühlgerätes Materialien ansaugt, die sich später in den Rippen des Kondensators ablagern und damit die Leistungsfähigkeit des Systems beeinträchtigen.



Entfernen Sie die Palette und vermeiden Sie Stöße am Tisch. Nun können Sie die Höheneinstellung des Tisches über die Gewinde der Füße einstellen. Wenn die Höhe ausgerichtet ist, kann der Schutzfilm vom Edelstahl unter Verwendung eines stumpfen Gegenstands entfernt werden, verwenden Sie kein Schneidgerät, das den Stahl verkratzen kann.



A: KÖRPER DER FÜSSE

B: GEWINDE:

Nach rechts drehen, um den Tisch niedriger einzustellen
Nach links drehen, um den Tisch höher einzustellen

1.1 REINIGUNG

Nun, nachdem der Tisch richtig aufgestellt wurde, muss er gereinigt werden:

Die erste Reinigung muss mit Wasser und einem neutralen Reiniger vorgenommen werden. Sobald der Tisch sauber und trocken ist, bauen Sie das Zubehör an den dafür vorgesehenen Stellen, je nach Ihren Wünschen ein.

Wir empfehlen, den Tisch täglich von außen mit einem feuchten Tuch zu reinigen, in Richtung der Schleifrichtung des Edelstahls. Es sollten auf keinen Fall Schleifmittel oder Produkte, die Chlor enthalten, verwendet werden.

Mit klarem Wasser nachspülen, jedoch direkten Wasserstrahl vermeiden.

1.2 **Anschluss**



ALLGEMEIN

Vor Anschluss des Tisches an die Stromversorgung überprüfen Sie, ob die Netzspannung und Frequenz mit denen auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.

Es ist unbedingt erforderlich, dass die elektrischen Installationen, an denen der Tisch angeschlossen wird, GEERDET und mit thermischem Überlastschutz und Ausgleich ausgestattet ist (wir empfehlen 30 mA.)

Überprüfen Sie, ob der Stromanschluss für die Leistungsaufnahme angemessen ist.

Der Stromanschluss muss vom Typ Schüko sein, da das Kabel an Ihrem Tisch mit einem Stecker dieser Art ausgerüstet ist (wird auch mit F oder CEE 7/4" bezeichnet), mit Polen von 4,8 mm und Erdung.

Zu Ihrer Sicherheit darf das stromführende Kabel nicht verlängert werden.

Keine Fremdkörper in das Schutzgitter der Ventilatoren oder den Kühlgeräte-Bereich einführen.

Bei Geräten mit einer Mischkondensation ist die Anbringung eines Ablaufs, der an das allgemeine Entwässerungs- oder ein Rückgewinnungssystem angeschlossen ist, erforderlich - bitte richten Sie sich nach der aktuellen Gesetzgebung Ihres Landes.

Im Falle von Geräten mit kontrollierter Feuchte oder Wasserkondensation oder bei Verwendung eines gemischten Systems ist ein unabhängiger Wasseranschluss erforderlich.

Der Ort, an dem das Gerät untergebracht wird, muss vollkommen eben sein.

Bei Inbetriebnahme vergewissern Sie sich, dass keine Wärmequelle in der Nähe ist.

Für die ordnungsgemäße Funktion der Elemente, aus denen das Kühlsystem besteht, sind die Belüftungsanschlüsse außerordentlich wichtig, dies gilt sowohl für die Luftzufuhr des Ventilators im Inneren des Tisches als auch dafür, dass die Luftzufuhr zum Kondensator nicht verstopft ist.

Der Tisch darf nicht im Freien aufgestellt werden.





Beigefügt erhalten Sie eine Tabelle über die Leistungsaufnahme der Tische, damit Sie die Schutzvorrichtungen einstellen können

| TISCHE POSITIV | SPANNUNG SPEISUNG | PHASE | STÄRKE (A) | LEISTUNGS-AUFNAHME (W) | ABSCHNITT SCHLAUCH | SICHERUNG ALLGEMEIN | DIFFERENTIAL VORRICHTUNG |
|----------------------------------|------------------------------|--------------|-----------------------|-----------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|
| BMIV15/TP, MR2/TP, MR PIZZA | 230V 50/60 Hz | 1+N | 2,3 | 400 | 3x1.mm ² | 4A | 30mA |
| BMIV20/TP, MR3/TP, MR MAXI PIZZA | 230V 50/60 Hz | 1+N | 2,3 | 400 | 3x1.mm ² | 4A | 30mA |
| MR4/TP | 230V 50/60 Hz | 1+N | 2,9 | 415 | 3x1.mm ² | 4A | 30mA |

1.3 AMTLICHE PLAKETTE

Erklärung der amtlichen Plakette, die Sie am Gerät finden.

AMTLICHE PLAKETTE

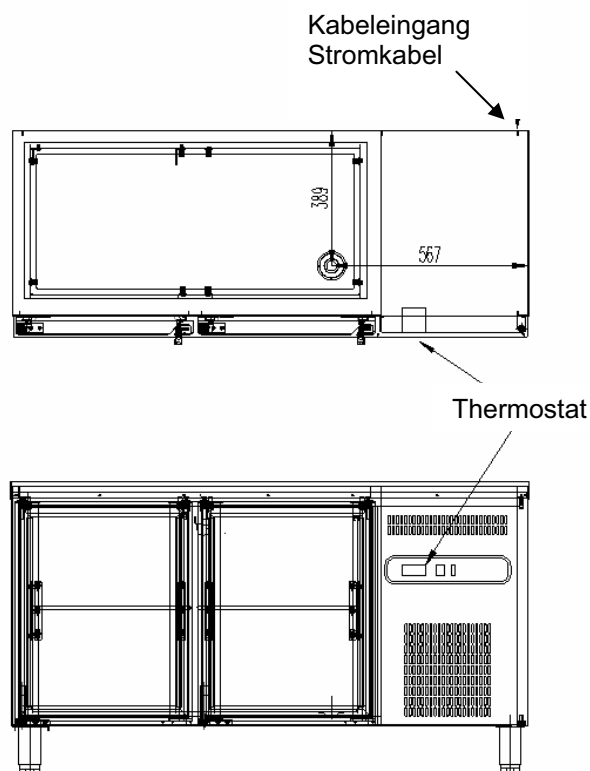
| | | |
|---|---|--|
|  | | Cif: A14461313 (1) |
| N. |  | 120301199 (3) |
| MOD. | GTP-3P (2) | 18G300500000 |
| 487 W (4) 220 V (5) 50 Hz (6) 3.5 AMP. (7) | | |
| REFRIG | R-404A (8) | 550 GRAM. (9) |
| | | CLAS. CLIMAT. 5 (10) |
|  | | (11)  |
| Made in EU | | |

Anmerkung: Diese Plakette dient lediglich als Beispiel.

| NUMMER | BESCHREIBUNG |
|--------|-----------------------------|
| 1 | HERSTELLER |
| 2 | MODELL |
| 3 | SERIEN-NR. |
| 4 | KÜHLLLEISTUNG IN WATT |
| 5 | BETRIEBSSPANNUNG |
| 6 | FREQUENZ |
| 7 | STROMSTÄRKE |
| 8 | ART DES KÄLTEMITTELS |
| 9 | GRAMM DES KÄLTEMITTELS |
| 10 | KLIMASTUFE (N=4) oder (T=5) |
| 11 | VORSCHRIFTEN |

ALLGEMEINE ÄUSSERE ABMESSUNGEN ALLER TISCHE MIT EINGEBAUTER GRUPPE UND ABMESSUNG DES NOTABLASSSCHLAUCHES IN mm.

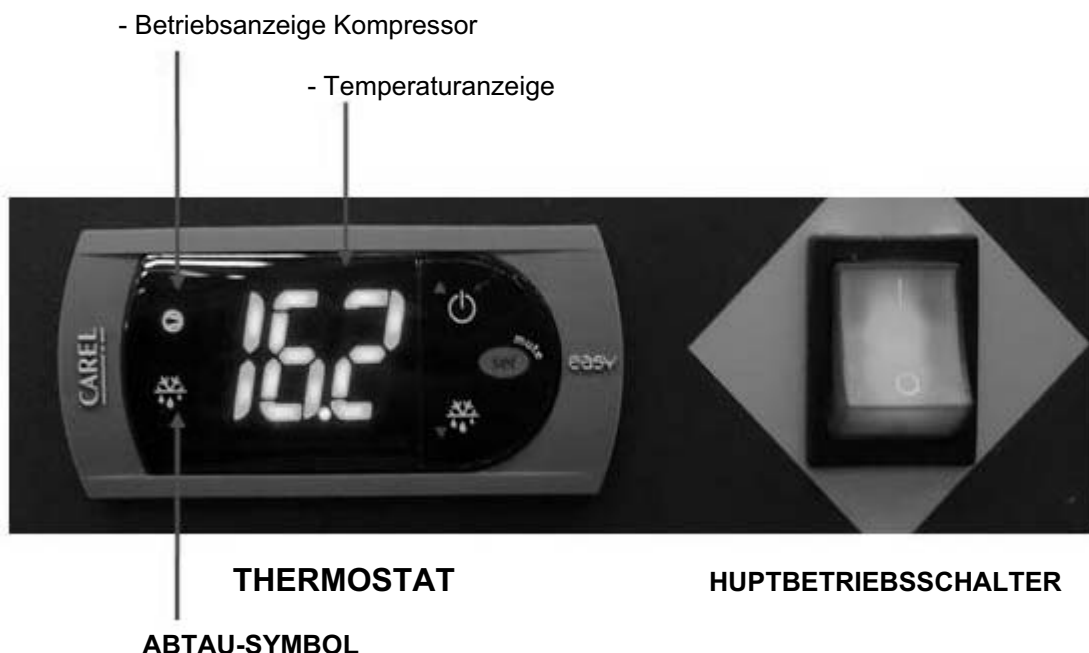
| MODELO | DIMENSIONES | | |
|---------------|-------------|-----|----------|
| GASTRO | | | |
| MR2/TP | 1346 | 698 | 850 |
| MR3/TP | 1796 | 698 | 850 |
| MR4/TP | 2246 | 698 | 850 |
| SNACK | | | |
| BMIV15/TP | 1487 | 532 | 850 |
| BMIV20/TP | 2012 | 532 | 850 |
| PIZZA | | | |
| MR PIZZA | 1560 | 700 | 850/1150 |
| MR MAXI PIZZA | 2115 | 700 | 850/1150 |



1.4 INBETRIEBNAHME

- Sobald das Innere des Gerätes gereinigt ist, schließen Sie es an die Stromversorgung an und stellen Sie den Schalter auf **On** oder **I**, die Betriebsanzeige muss aufleuchten.
- Die Temperatur des Thermostats gibt die Lufttemperatur im Inneren des Tisches an.
- Drei Minuten nachdem das Gerät eingeschaltet wurde, muss das LED für die Betriebsanzeige des Kompressors permanent leuchten.
- Die Temperatur, die auf der Temperatur-Anzeige erscheint, ist anfangs die Umgebungstemperatur. Wenn das Gerät richtig funktioniert und die Türen geschlossen sind, sinkt die Temperatur nach und nach auf den Einstellwert.
- Das Gerät sollte nicht vor Erreichen der Betriebstemperatur beladen werden.

Bedienfeld mit Schalter und Thermostat



2 ANWENDUNG

2.0 BESCHRÄNKUNG FÜR ANWENDUNG UND WARTUNG.

Dieses Gerät darf nicht außerhalb von Gebäuden aufgestellt werden und muss vor Regen und direkter Sonneneinstrahlung geschützt werden.

Der Hersteller haftet nicht für einen Betrieb, der nicht in dieser Betriebsanleitung genannt wird, alle Empfehlungen und Hinweise müssen befolgt werden.



WARNHINWEIS: Der Betrieb dieses Gerätes ist nicht geeignet für Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder für Personen, die keine entsprechende Erfahrung oder Kenntnisse haben, es sei denn unter Aufsicht oder Anweisung in die Anwendung des Gerätes durch eine für die Sicherheit verantwortliche Person.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.



WARNHINWEIS: Die Belüftungsöffnungen im Bereich oder an der Einbaustruktur des Gerätes freihalten.



WARNHINWEIS: Keine mechanischen Vorrichtungen oder andere zur Beschleunigung des Abtauvorgangs verwenden, die nicht den Vorschriften des Herstellers entsprechen.



WARNHINWEIS: Den Kühlkreislauf nicht beschädigen.



WARNHINWEIS: Keine elektrischen Geräte zur Lebensmittelkonservierung im Inneren der Fächer verwenden, die nicht den Vorschriften des Herstellers entsprechen.


Der Tisch, den Sie erworben haben, wurde für die Konservierung von Getränken und Lebensmitteln entwickelt.

Wir empfehlen Ihnen, keine heißen Nahrungsmittel oder Behälter unterzubringen, keine chemischen oder ätzenden Produkte oder Medikamente zu lagern und eine unsachgemäße Verwendung des Gerätes zu vermeiden.

In Abhängigkeit vom Modell des Tisches, das Sie erworben haben, können wir die folgenden Klassifizierungen, je nach Temperatur, die es zu erreichen gilt, aufstellen:

| | |
|-----------------------------------|--|
| KÜHLUNG (+ 0 a +10° C.) | Für die Kühlung von frischen Lebensmitteln oder zubereiteten Speisen für einen kurzen Zeitraum, sowie für die Kühlung von Getränken. |
|-----------------------------------|--|

2.1 Empfehlungen

- 1) Für eine bessere Leistung vermeiden Sie die Unterbringung von heißen Nahrungsmitteln im Inneren des Tisches und auch von Getränkebehältern, die nicht fest verschlossen sind.
- 2) Schützen Sie die Nahrungsmittel und dessen Aromen durch eine Abdichtung oder eine Lebensmittelfolie und bringen Sie diese so an, dass sie eine gute Luftzirkulation erlauben.
- 3) Vermeiden Sie soweit wie möglich ein häufiges Öffnen der Türen und vor allem, lassen Sie diese nicht offen stehen.
- 4) Der Tisch darf nicht über sein Höchstmaß beladen werden. 
- 5) Kurzzeitige Unterbrechung der Stromversorgung.
Wenn die Unterbrechung nicht mehr als 20 Minuten beträgt, ist keine besondere Vorsichtsmaßnahme zu ergreifen, die Türen sollten nur soweit wie möglich nicht geöffnet werden, um einen weiteren Temperaturverlust zu vermeiden.
Wenn die Unterbrechung sich über mehr als die besagten 20 Minuten ausdehnt, muss überprüft werden, ob die Lebensmittel den kritischen Punkt nicht übersteigen, es muss kontrolliert werden, dass sich diese nicht verändern und die Türen sollten nicht geöffnet werden.
die Mindesttemperaturen für Nahrungsmittel, um ein Verderben zu vermeiden liegen bei:

| Art des Gerätes | Minimale Temperatur im Produkt |
|-----------------|--------------------------------|
| Kühlung | + 10° C |

2.2 Vorsichtsmaßnahmen

- 1) Die Stabilität wird garantiert, auch bei offenen Türen, obgleich es streng untersagt ist, sich auf ihnen aufzustützen.
- 2) Bei Tischen, die mit Schubladen ausgestattet sind, sollten diese mit nicht mehr als 40 kg pro Schublade beladen werden, dabei sollte unbedingt beachtet werden, dass die Last gleichmäßig verteilt ist.
Es ist ratsam, nicht mehr als eine Schublade zur Zeit zu öffnen, damit das Gerät nicht umkippt.
- 3) Dergleichen ist es nicht erlaubt, sich auf die Schubladen zu setzen oder sich auf diese aufzustützen.

- 4) Im Falle einer Störung nähern sie sich dem Kühlschrank keinesfalls barfuß, bei feuchtem Boden oder berühren Sie ihn nicht mit feuchten Händen.

2.3 **Begrenzungen**

Die Funktionsbegrenzungen für den Tisch der Klimastufe 4 sind:

| Umgebung | Grenzwerte |
|-------------------------|------------|
| Umgebungstemperatur | + 38° C |
| Kondensationstemperatur | + 54° C |
| Relative Feuchte | 60% |

3 **WARTUNG**

Durch diese Richtlinien möchten wir sowohl Sie als auch den technischen Dienst unterstützen, damit der Tisch Ihnen während seiner gesamten Lebensdauer ununterbrochen einen einwandfreien Dienst leistet.

Wir behandeln Themen, wie die Reinigung und leichte Wartungsarbeiten, die Sie selbst durchführen können, bevor Sie die Dienste eines Technikers in Anspruch nehmen müssen. Wir hoffen, dass es Ihnen nützlich ist.

3.0 **DURCH DEN BENUTZER DURCHZUFÜHRENDE REINIGUNG**

Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, ziehen Sie bitte den Netzstecker des Gerätes und stellen Sie den Betriebsschalter in die Position **OFF** oder **0**.

Die Tische sind mit einem Ablauf versehen, um seine Reinigung zu vereinfachen, wie auch den etwaigen Ablauf von Flüssigkeiten aus Nahrungsmitteln. Während des Reinigungsvorgangs muss unbedingt die Ablassschraube entfernt und gereinigt werden, um eine Verstopfung durch eine Vermischung des Ablaufs mit festen Stoffen zu vermeiden. Flüssigkeiten, die sich eventuell ansammeln, sollten keine Pfützen bilden.

3.1 **Überprüfen der Maschine**

Bevor Sie die Dienste eines Technikers in Anspruch nehmen, können Sie den Tisch selbst überprüfen. In einigen Fällen haben gelegentliche Betriebsstörungen einfache Ursachen, die der Benutzer selbst beheben kann.

Hier können wir einige als Beispiel aufführen:

a) **Der Kühlschrank funktioniert nicht**

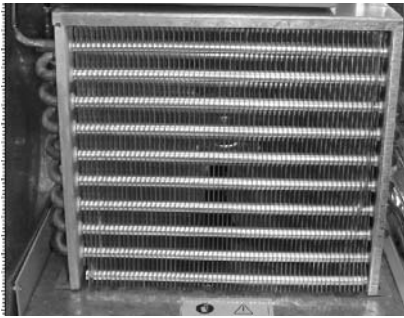
- Überprüfen Sie den Stromanschluss zum Kühlschrank und ob der Schalter für den Betrieb eingeschaltet ist.

b) **Im Falle von zu niedriger Temperatur**

- Überprüfen Sie, ob sich eine Wärmequelle in der Nähe befindet.
- Überprüfen Sie, ob der Thermostat-Sollwert um 0°C/-18°C liegt. Um dies zu überprüfen, drücken Sie die Taste „set“ am Thermostat einmal und lassen Sie sie los.



- Überprüfen Sie, ob die Umgebungstemperatur über $+38^{\circ}\text{C}$ liegt, dies ist die Höchsttemperatur für den Betrieb des Gerätes.
- Überprüfen Sie, ob die Beladung ordentlich untergebracht ist, ohne dass die Lüftungsöffnungen des inneren Ventilators verdeckt werden und dass die Zeit, die seit der Beladung vergangen ist, ausreicht, um die Produkte zu kühlen.
- Überprüfen Sie, ob der Kondensator sauber ist: Bedenken Sie: je sauberer das Kühlgerät ist, desto mehr Energie sparen Sie, besonders bei den Rippenrohren des Kondensators. Die Häufigkeit richtet sich nach den Bedingungen im Lokal. Sollte das Gerät stark verschmutzt sein, rufen Sie einen Techniker für die Reinigung.



Sauberer Kondensator

c) **Im Falle von übermäßiger oder fremdartiger Geräuschentwicklung**

- Überprüfen Sie die Nivellierung des Gerätes und dass die Türen ordentlich geschlossen sind.
- Überprüfen Sie, ob ein Objekt mit einem beweglichen Teil des Kühlschranks in Berührung kommt.

3.2 **Spezielle Wartung** (Autorisiertes Fachpersonal)



- Reinigung des Kondensators: Bei der Reinigung beachten Sie bitte, dass die Aluminiumflügel des Kondensators nicht geknickt werden, wenn dies geschieht, wird keine Luft mehr transportiert und es wird nicht mehr kondensiert, was ernsthafte Schäden am Gerät verursacht. Diese Reparatur ist von der Garantie ausgeschlossen.
- Überprüfen Sie, dass die Temperaturbedingungen im Lokal nicht über denen liegen, die für Ihren Tisch angegeben sind.
- Bei nicht ausreichender Belüftung verfällt die Garantie.
- Überprüfen Sie, ob die Türen ordentlich geschlossen sind.
- Demontieren Sie nicht die Schutzvorrichtungen an beweglichen Teilen, ohne vorher den Netzstecker gezogen zu haben.
- Beachten Sie die Sicherheitsvorschriften, bevor Sie in den Bereich des Kondensators eingreifen, durch die sehr hohe Temperatur von einigen Elementen entsteht ein hohes Risiko für Verbrennungen.
- Wenn das flexible oder Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder autorisiertem Fachpersonal ersetzt werden, um Risiken zu vermeiden.
- Sollten die Kabel ausgetauscht werden, muss die Erdungsklemme erneut angebracht werden.
- Sollte ein Kabel ersetzt werden müssen, darf der Abschnitt des ausgetauschten Kabels niemals verkürzt werden.
- Die elektrischen Anschlüsse erfolgen über Faston-Klemmen von 6,35 mm mit Schutzmantel.
- Die Innenseite der elektrischen Installation des Bedienteils ist außerordentlich wichtig, wenn diese demontiert werden muss, muss sie auf die gleiche Weise wieder eingebaut werden.